

WEBVTT

00:00:39.751 --> 00:00:41.330
안녕하세요?

00:00:41.430 --> 00:00:44.373
이번 시간에는 갈비찜하고 육원전입니다.

00:00:44.473 --> 00:00:49.711
그래서 갈비찜하고 야채가
나왔는데 이거는 갈비찜부터 시작할게요.

00:00:49.811 --> 00:00:52.523
그래서 갈비찜은 갈비가 주어져 있고요.

00:00:52.623 --> 00:00:57.997
감자, 당근, 양파, 홍고추 있고
파, 마늘, 생강 있습니다.

00:00:58.097 --> 00:01:00.938
육원전은 고기, 두부, 달걀,
파, 마늘 이렇게 있습니다.

00:01:01.038 --> 00:01:05.580
그러면 여러분이 불 쓰는 거 먼저,
항상 제가 먼저 하라고 그랬죠?

00:01:05.680 --> 00:01:10.108
불을 오랫동안 사용할 수 있는 거,
일단은 육원전은 빼놓고요.

00:01:10.208 --> 00:01:14.915
우리가 물에 일단 갈비를
좀 담가놓는 게 좋아요.

00:01:15.015 --> 00:01:19.257
그래서 핏물 여러분이 준비하기
전에 지금 갈비 물에 담가 놓고,

00:01:19.357 --> 00:01:22.540
감자 껍질 벗기고, 양파
다듬고 이래야 하잖아요?

00:01:22.640 --> 00:01:27.728
그래서 일단은 갈비를 물에 담가 놓았다가
핏물 어느 정도 빠지면

00:01:27.828 --> 00:01:29.608
그때 손질 하셔도 돼요.

00:01:29.708 --> 00:01:35.609
그리고 여러분이 여기에 이렇게 냄비에
갈비 데칠 물을 좀 올려 놓으세요.

00:01:35.709 --> 00:01:38.105
갈비를 물에 이렇게 담가 놓았습니다.

00:01:38.205 --> 00:01:42.809
담가 놓고 냄비에 갈비 데칠 물,
다시 켜 놓고요.

00:01:42.909 --> 00:01:49.081
그리고 여러분 이제 감자, 이렇게 친절하게
시험장에서 껍질을 벗겨 주는 게 아니라

00:01:49.181 --> 00:01:53.247
여러분이 실제 껍질 벗겨 놓고요,
당근도 깨끗이 씻어 놓고.

09_갈비찜, 육원전

00:01:53.347 --> 00:01:58.135
양파 껍질 있는 채로 주니까 이것도
깨끗이해서 잘 씻어 놓으세요.

00:01:58.235 --> 00:02:03.021
이렇게 깔끔하게 씻어 놓고, 육원전에
들어가는 거 씻는 거는 없잖아요?

00:02:03.121 --> 00:02:07.975
그러면 키친타월 위에 핏물 빠지게
고기 이렇게 놓고, 두부 놓고.

00:02:08.075 --> 00:02:12.311
달걀이 적당하게 놓을 자리가
없으면 굴러가지 않게,

00:02:12.411 --> 00:02:14.678
다시 키친타월에 이렇게 올려 놓습니다.

00:02:14.778 --> 00:02:21.387
그리고 이제 다 정리가 되면 여러분이
하는 동안에 냄비에서 물이 끓을 거예요.

00:02:21.487 --> 00:02:27.192
불 약간 줄일게요. 왜냐하면 우리가
지금 갈비 손질을 안 했잖아요?

00:02:27.292 --> 00:02:30.861
그래서 체에 물 받쳐주고.

00:02:42.769 --> 00:02:44.593
불 잠깐 줄여 놓고요.

00:02:44.693 --> 00:02:47.742
이제 갈비를 받았을 때 이렇게
받을 수도 있잖아요?

00:02:47.842 --> 00:02:52.252
그때 곁에 있는 기름은 떼 줘야 돼요.
곁에 있는 기름은 떼 주고,

00:02:52.352 --> 00:02:56.242
이 가운데 있는 부분은 사실은
이렇게까지 안 떨어졌으면,

00:02:56.342 --> 00:02:59.483
그냥 붙여 놓은 채로 할 건데,
너무 많이 떨어져 있어서

00:02:59.583 --> 00:03:03.728
익히다 보면 애가 다 떨어져서 곁에
있는 기름을 제거 안 한 것처럼

00:03:03.828 --> 00:03:09.337
보일 수도 있으니까 살짝 잘라내세요.
갈비가 200g뿐이 안 돼서 많이 적습니다.

00:03:09.437 --> 00:03:14.956
양이 적고 곁에 이렇게 하고, 지금은 살이
적어서 칼집 들어갈 자리가 없어요.

00:03:15.056 --> 00:03:18.475
그런데 이렇게 큰 게 있을 경우에는
이 가장자리 기름,

00:03:18.575 --> 00:03:21.812
가장자리 손질 합니다.

기름 제거 해 주고요.

00:03:21.912 --> 00:03:25.013

이런 경우에는 이제
혹시라도 살이 크잖아요?

00:03:25.113 --> 00:03:28.455

이때 칼집을 넣어 주는 거예요.
잘 익으라고 넣어 주는 거니까,

00:03:28.555 --> 00:03:33.822

여러분이 부분적으로 넣어주시고, 사실은
이 부분도 또 떨어질 것 같아요.

00:03:33.922 --> 00:03:38.019

그래서 그냥 땔게요. 떼 버리고
뼈는 뼈 버리면 안 돼요.

00:03:38.119 --> 00:03:42.910

그냥 이 뼈를 다 같이 사용하세요.
곁에 있는 기름만 제거하고,

00:03:43.010 --> 00:03:48.711

그리고 이렇게 뼈에 붙어있는 거, 기름은
바깥에 있는 것만 제거하시면 돼요.

00:03:48.811 --> 00:03:52.069

속에 거는 제거하다 보면
살이 다 부스러지니까.

00:03:52.169 --> 00:03:56.092

그래서 약간 크면 이렇게
칼집 넣어 주시고.

00:03:56.192 --> 00:04:02.190

다시 마찬가지로 살이 크다 싶으면
칼집 이렇게 넣어 주시면 돼요.

00:04:04.477 --> 00:04:08.871

그리고 물 끓는 데에 한번 데쳐 낼게요.

00:04:33.281 --> 00:04:37.518

바로 그릇에 담아 놓으세요.
담아 났어요.

00:04:37.618 --> 00:04:41.198

그리고 이제 여러분이
파, 마늘을 다져야죠.

00:04:41.298 --> 00:04:47.052

파, 마늘, 생강 그래서 저는 지금
현재 파, 마늘은 지금 다져졌고요.

00:04:47.152 --> 00:04:49.925

생강만 다져 볼게요.

00:05:28.095 --> 00:05:35.524

사용할 만큼만 생강, 여기에 넣을게요.
생강은 넣어주고.

00:05:35.624 --> 00:05:42.020

그다음에 찜에 똑같은, 우리 닭찜하고
똑같이 간장 2 스푼 들어갈게요.

00:05:42.120 --> 00:05:47.725

간장 2 큰술 들어가고요.
설탕 1 큰술 들어가요.

09_갈비찜, 육원전

00:05:47.825 --> 00:05:54.199
그리고 아까 생강은 제가 다져서 넣었고요.
마늘 조금 들어갈게요.

00:05:54.299 --> 00:05:58.910
그리고 파입니다, 다진 파.

00:05:59.010 --> 00:06:02.458
그리고 깨소금.

00:06:02.558 --> 00:06:05.523
후춧가루.

00:06:05.623 --> 00:06:10.482
참기름도 이렇게 1 작은 술
정도 들어갔어요.

00:06:10.582 --> 00:06:13.756
잘 섞어 주세요, 이렇게.

00:06:13.856 --> 00:06:21.677
혹시 색깔이 어떻게 나올지 모르니까
간장 양념한 거 3분의 2 정도 들어갑니다.

00:06:21.777 --> 00:06:27.480
그리고 물 들어갈게요.
물은 작은 1컵 정도 부었는데,

00:06:27.580 --> 00:06:32.767
우리가 갈비는 어떻게 해요?
갈비는 조금 더 뼈가 붙어있고, 단단하잖아요?

00:06:32.867 --> 00:06:38.640
그래서 1컵 반 정도 부을게요.
1컵 반 정도 이렇게 부어줬어요.

00:06:38.740 --> 00:06:43.046
그리고 바로 불을 켜요.

00:06:46.307 --> 00:06:52.593
큰 상태에서 우리가 갈비보다
또 당근이 안 익을 수 있는 이유가

00:06:52.693 --> 00:06:58.183
당근하고 감자의 크기를 우리 닭찜에서는
일정한 어떤 크기라는 말을 안 했는데,

00:06:58.283 --> 00:07:03.770
갈비찜에서는 지름 사방 3cm가 나오게 써시오,
이런 말이 되어 있어요.

00:07:03.870 --> 00:07:09.041
그래서 이렇게 둥글게 되어 있는 거는
이렇게 그냥 둥글게 썰어줘도 되고,

00:07:09.141 --> 00:07:12.393
약간 자기가 큰 부분을
받았으면 이렇게 잘라 주세요.

00:07:12.493 --> 00:07:19.778
마찬가지로 가장자리 굴려주는데
이 당근 크기는 갈비찜에서는

00:07:19.878 --> 00:07:21.873
큰 밤이라고 생각하시면 돼요.

00:07:21.973 --> 00:07:27.936
닭찜에서는 작은 밤톨 크기라고 생각하고,

갈비찜에서는 큰 밤이라고 생각하시면서

00:07:28.036 --> 00:07:32.835

여러분이 그 크기를 비슷하게 맞춰주면
지름 3cm 정도가 나와요.

00:07:32.935 --> 00:07:36.074

그래서 다시 껍질도 이렇게 제거해주고.

00:07:36.174 --> 00:07:41.737

왜냐하면 당근이 약간 밑에 부분은
가늘기 때문에 껍을 반 가르기가,

00:07:41.837 --> 00:07:46.535

위로 갈수록 굉장히 두껍잖아요?
그럴 경우에는 이렇게 반을 갈라서,

00:07:46.635 --> 00:07:49.469

이렇게 비슷하게 맞춰주면 돼요.

00:07:49.569 --> 00:07:54.721

어떻게 이것을 딱 부러지게 3cm로 맞추기가,
사방을 맞추기가 힘들 수도 있어요.

00:07:54.821 --> 00:08:01.238

주어지는 양이 있기 때문에 그런 부분을
이렇게 살짝 여러분이 봐 가면서

00:08:01.338 --> 00:08:05.590

너무 작지 않게 잘라 주시면 돼요.

00:08:30.534 --> 00:08:36.621

잘 굴려서 모서리가 없게끔
해주시면 됩니다.

00:08:36.721 --> 00:08:41.457

시험장에서 실수하는 거가
당근이나 감자가 너무 늦게 들어가서

00:08:41.557 --> 00:08:46.749

안 익은 경우가 있어서 바로
같이 당근 들어가구요.

00:08:52.637 --> 00:09:00.681

감자도 잘라서 사방 한 3cm 정도 나오게.

00:09:08.831 --> 00:09:14.613

감자는 전분이 있어서 물에 좀 담글게요.

00:09:20.090 --> 00:09:24.609

불은 약간 중불에서 익힙니다.
너무 센 불 보다.

00:09:24.709 --> 00:09:27.545

감자.

00:09:41.421 --> 00:09:47.516

이렇게 해서 밤톨 크기,
보통 큰 밤 정도 크기입니다.

00:09:59.608 --> 00:10:02.062

담가주고요.

00:10:02.162 --> 00:10:07.078

양파도 닭찜에서 하고 똑같아요.

00:10:07.178 --> 00:10:11.827

큰 부분은 이렇게 잘라서 뿌리 있는

부분 제거해 주시고.

00:10:11.927 --> 00:10:15.462
이렇게 해서 너무 넓으니까
한번 더 잘라 줄게요.

00:10:15.562 --> 00:10:22.133
아까 비슷한 크기로 해 주시면 돼요.
사방 한 3cm 정도 이렇게 나오게 잘라주시고.

00:10:22.233 --> 00:10:27.246
다시 뿌리 부분 연결하고
싶으면 이 부분 쪽에서,

00:10:27.346 --> 00:10:30.703
이렇게 작은 거는 그냥 넣으셔도 돼요.
이런 부분은.

00:10:30.803 --> 00:10:36.984
그런데 곁에 있는 부분은 한번씩
잘라줘서 너무 크지 않게.

00:10:46.564 --> 00:10:52.028
그리고 홍고추는 어슷썰기입니다.
홍고추는 어슷 썰어 주는데,

00:10:52.128 --> 00:10:57.756
찜에 들어가는 거니까 두께가
한 0.5cm정도.

00:10:58.660 --> 00:11:04.424
그래서 안에 있는 씨 빼주시고요.

00:11:24.798 --> 00:11:30.928
그리고 복잡하니까 이렇게 빼서 감자,
감자도 또 너무 늦게 들어가면

00:11:31.028 --> 00:11:34.849
감자가 또 안 익은 경우가 있어요.
그래서 봐서 이렇게 한번 열어보고요.

00:11:34.949 --> 00:11:39.664
감자 들어갈게요.
그리고 보니까 갈비 아까 우리가 국물을

00:11:39.764 --> 00:11:42.402
1법 반 정도 잡아서
색이 안 날 것 같아요.

00:11:42.502 --> 00:11:46.611
나머지 양념 다시 다 들어갈게요.

00:11:52.774 --> 00:11:56.812
이렇게 해서 약한 불에서 익힙니다.

00:11:56.912 --> 00:12:00.316
그리고 나서 이제 육원전
고기 들어가면 됩니다.

00:12:00.416 --> 00:12:07.141
일단은 두부 여러분이 면포에 물기.

00:12:17.836 --> 00:12:25.563
제거해주시고, 칼을 밀착해서
이렇게 도마에 으깨주세요.

00:12:25.663 --> 00:12:28.396
곱게 으깨 주세요, 곱게.

09_갈비찜, 육원전

00:12:28.496 --> 00:12:34.626

다시 한 번 이렇게 칼날을
밀착시켜서 밀어내세요.

00:12:34.726 --> 00:12:40.714

그러면 두부가 입자가 없이 곱게 으깨져요.

00:12:55.566 --> 00:12:57.944

됐고요.

00:12:58.989 --> 00:13:04.104

이제 고기.

00:13:37.999 --> 00:13:43.271

고기의 수분이 없으면 이렇게
다질 때 칼날에 자꾸 달라 붙더라고요?

00:13:43.371 --> 00:13:46.972

그래서 수분을 완전히 잘 빼내서.

00:14:08.131 --> 00:14:14.684

달라 붙으면 도마에 밀착을 시켜 놓으세요.
밀착을 이렇게 시켜 놓고.

00:14:14.784 --> 00:14:16.350

이렇게 다지세요.

00:14:16.450 --> 00:14:20.916

이렇게 다져도 되고 이런 식으로.

00:14:30.853 --> 00:14:36.618

이거는 기름이거든요?
기름 같은 경우는 제거.

00:14:53.590 --> 00:14:58.987

고기가 좀 적어 보이죠? 제가 조금 미리
다져 놓은 게 있어서 조금만 다졌어요.

00:14:59.087 --> 00:15:03.305

그다음에 이제 이것을 잘 섞어주세요.

00:15:07.902 --> 00:15:14.690

한번 볼게요.
이제 양파 들어갈게요, 양파.

00:15:21.891 --> 00:15:26.732

다시 조금 약불에서 익히세요.
약한 불에서 익혀 주고요.

00:15:26.832 --> 00:15:33.125

여기에 이제 간을 해요.
간은 작은 술로 한 3분의 1 정도.

00:15:33.225 --> 00:15:38.850

약간 3분의 1이나 4분의 1 정도.
4분의 1 정도 되겠네요? 넣어주고.

00:15:38.950 --> 00:15:41.433

설탕 약간 넣어주고요.

00:15:41.533 --> 00:15:45.987

여기에 다진 마늘.

00:15:46.087 --> 00:15:50.306

다진 파.

00:15:50.406 --> 00:15:53.916

후춧가루.

00:15:54.016 --> 00:15:57.255
깨소금.

00:15:57.355 --> 00:16:01.702
참기름.

00:16:03.512 --> 00:16:08.320
골고루 잘 섞어주세요.

00:16:23.141 --> 00:16:26.966
그래서 골고루 잘 섞었으면
또 많이 쳐 주는데.

00:16:27.066 --> 00:16:31.343
손에 이렇게 쳐도 되고요.
그릇에 이렇게 하셔도 상관없는데 손이 빨라요.

00:16:31.443 --> 00:16:34.951
편한 게 손에.

00:16:39.444 --> 00:16:42.458
이렇게 해서 많이 쳐 주면 반들반들해요.

00:16:42.558 --> 00:16:44.527
이렇게 해서 이제 주어졌어요.

00:16:44.627 --> 00:16:50.945
그러면 여러분, 접시에 육원전을
만들 건데, 여러분 요구사항에 보면

00:16:51.045 --> 00:16:56.479
육원전 6개 만들라고 했어요.
6개, 지름이 4cm 그랬거든요.

00:16:56.579 --> 00:17:01.226
주어진 거에서 이게 6개가 나오게끔
일단 분리를 좀 하셔야 돼요.

00:17:01.326 --> 00:17:03.289
이렇게 해서.

00:17:03.389 --> 00:17:06.942
3개, 4개, 5개, 6개.

00:17:07.042 --> 00:17:10.988
그래서 한번씩 만져보세요.
어떤 크기가 어떻게 나오는지

00:17:11.088 --> 00:17:17.713
어느 것이 양이 어떻게 많은지
한번 이렇게 조금 만들어서,

00:17:17.813 --> 00:17:23.572
하나를 꼭꼭 쥐어요, 꼭꼭 쥐는데
이렇게 여러분이 만들었을 때

00:17:23.672 --> 00:17:29.819
애를 그냥 만드는데 아니라 살짝 눌러서
이 기둥이 0.7cm가 나오게 하라 그랬어요.

00:17:29.919 --> 00:17:33.620
그래서 우리가 보통 화전할 때도
여기 두께가 0.4cm였잖아요?

00:17:33.720 --> 00:17:37.860
그래서 기둥이 있게 만들라는 거니까,

그리고 또 육원전은 지금처럼

00:17:37.960 --> 00:17:40.496

이렇게 동그랗게 그냥
익히면 공처럼 올라와요.

00:17:40.596 --> 00:17:43.432

그래서 평평하게 펴줘요.
평평하게.

00:17:43.532 --> 00:17:49.095

지름이 4cm가 되게 하려면 익으면서
줄어드니까 약간 5cm가 되게 하는데

00:17:49.195 --> 00:17:53.001

사실 여러분이 혹시 고기를 잘못 받으면
기름 빼내고 뭐 하다 보면,

00:17:53.101 --> 00:17:58.390

작아질 수도 있고 그럴 경우가 있으면
그냥 이 6개를 똑같은 크기로 만드시고

00:17:58.490 --> 00:18:00.862

되도록이면 이 부분은 살려주는 게 좋아요.

00:18:00.962 --> 00:18:04.195

지름이 약간 적어도
이 기둥 있는 거가 더 포인트거든요.

00:18:04.295 --> 00:18:07.228

이 부분 살려주시고 자기
손바닥에 하셔도 돼요.

00:18:07.328 --> 00:18:11.261

여기를 평평하게, 평평하게,
평평하게 이렇게 해줘야

00:18:11.361 --> 00:18:15.732

나중에 익어도 여기가 평평하지 조금만
올라오면 이렇게 올라오니깐.

00:18:15.832 --> 00:18:19.041

이렇게 평평하게 이렇게 해서
자기 손바닥에.

00:18:19.141 --> 00:18:23.478

그래서 이 모양은 이따 잡아줄 거예요.

00:18:23.578 --> 00:18:31.049

그리고 어느 정도 익었으면 불 꺼 놓으세요.
꺼 주고 다시 육원전 할 때까지.

00:18:35.885 --> 00:18:40.930

살짝 눌러주고요, 다시.

00:18:48.813 --> 00:18:57.460

이거보다 더 두꺼워져요.
이따 익히면 약간 지름이 줄어들면서.

00:19:10.875 --> 00:19:18.361

이 동그라미가 예쁘게 돼야 이 원형이
동그랗게 나오거든요, 굴려줄 때.

00:20:06.293 --> 00:20:11.277

됐습니다.
내려 놓고요.

00:20:27.965 --> 00:20:30.856

달걀 흰자.

00:20:33.131 --> 00:20:42.081

이거는 사실은 분리하는 이유가 우리가
지단 부치게 한 것도 아닌데.

00:20:42.181 --> 00:20:49.231

여러분이 이렇게 분리하셔서 달걀
흰자를 1 스푼 정도 뺀 거하고,

00:20:49.331 --> 00:20:51.323

그냥 부친 거 하고 색깔이
좀 차이가 있어요.

00:20:51.423 --> 00:20:54.282

그래서 조심스럽게 빼셔야 돼요.

00:20:54.382 --> 00:20:56.396

잘못하면 양이 부족할 수 있거든요?

00:20:56.496 --> 00:21:02.236

이렇게 풀으세요, 일단은. 내가 달걀 흰자
빼고 싶은만큼 빼려면 일단 풀어줘야 돼요.

00:21:02.336 --> 00:21:08.720

풀어줘서 여러분이 이렇게 1 스푼 정도만
남겨주고 다 집어 넣으세요 이렇게.

00:21:08.820 --> 00:21:10.717

그래서 1 스푼 정도.

00:21:10.817 --> 00:21:14.138

혹시 이것도 버리시면 안 되고요.
이렇게 옆에 뉘어요.

00:21:14.238 --> 00:21:18.067

놔 주고 이제 조금 약간 넣어주고요.

00:21:18.167 --> 00:21:22.559

이제 또 잘 풀으세요.

00:21:29.300 --> 00:21:33.858

체 한번 내릴 겁니다.
체에.

00:21:33.958 --> 00:21:38.257

체에 내립니다.

00:22:03.173 --> 00:22:09.093

그리고 여기에 밀가루.

00:22:10.748 --> 00:22:17.206

골고루 잘 묻혀주세요.
그리고 곁에 있는 거는 살살 털어줍니다.

00:22:17.306 --> 00:22:21.342

털어주고 다시.

00:22:27.926 --> 00:22:33.653

이것도 기둥 살립니다.
이 기둥.

00:22:38.131 --> 00:22:41.455

기둥 살려주고.

00:23:08.413 --> 00:23:11.794

식용유.

00:23:14.440 --> 00:23:21.179
혹시 달라 붙을 수 있으니까
코팅 한번 할게요.

00:23:24.919 --> 00:23:29.804
팬이 잘 달궈졌으면 기름 살짝 돌려주고요.

00:23:29.904 --> 00:23:33.999
너무 많이 돌려주면 달걀 물이 또
옆에 가장자리가 막 부풀어요.

00:23:34.099 --> 00:23:38.970
기름 많은 쪽이, 그래서 한번 대보고
불은 약하게 놓으세요, 약하게.

00:23:39.070 --> 00:23:39.927
됐어요.

00:23:40.027 --> 00:23:44.238
그리고 나서 아까 묻힌 순서부터 들어가요.
묻힌 순서.

00:23:44.338 --> 00:23:48.233
이렇게 딱 떨어지는 이유가
달걀을 체에 내려줘서 그래요.

00:23:48.333 --> 00:23:54.357
떨러가지 않죠?
한 쪽에 살짝 들어갑니다.

00:24:35.302 --> 00:24:39.238
혹시 보이시나요? 달걀은 기름이
많은 쪽은 저렇게 부풀어요.

00:24:39.338 --> 00:24:43.017
계란물이,
이 부분이 이렇게 부풀고 있죠?

00:24:43.117 --> 00:24:48.060
계단물이 기름이 많은 쪽에 들어가면.

00:24:48.160 --> 00:24:53.025
그리고 이제 여러분이 지금 한번
들어가면 한 번만 뒤집을 거예요.

00:24:53.125 --> 00:24:55.851
한 번만 뒤집어서 여러 번
왔다 갔다 뒤집지 않고요.

00:24:55.951 --> 00:24:59.102
지금 바닥에 있는 쪽이 내는 방향이에요.

00:24:59.202 --> 00:25:03.487
애를 계속 뒤집으면 앞뒤가 없고요.
색깔이 안 예뻐져요.

00:25:03.587 --> 00:25:08.098
그리고 주의할 점이 밀가루 묻혀놓고
한동안 있으면 안 되고요.

00:25:08.198 --> 00:25:10.414
밀가루 묻혀 놓으면 곧바로
지질 생각해야 돼요.

00:25:10.514 --> 00:25:12.402
그래야 달걀물이 예쁘게 나가요.

00:25:12.502 --> 00:25:19.168

그래서 약한 불에서 서서히 익히는 거예요.
한 번만 뒤집을 겁니다.

00:25:35.359 --> 00:25:42.689
아까 들어간 쪽, 볼게요.
약간 노르스름한 색깔.

00:25:48.455 --> 00:25:52.130
너무 약한 불에 있으면
달걀 색깔이 안 나요.

00:25:52.230 --> 00:25:57.402
그럴 때는 불 살짝 키워보세요, 여러분이.

00:26:01.907 --> 00:26:07.104
해주고 이제, 아까 기둥이 있었잖아요?
기둥이 있었기 때문에 여러분이

00:26:07.204 --> 00:26:11.482
그 기둥을 굴려줘 가면서 익혀주셔야 돼요.

00:26:11.582 --> 00:26:15.819
이렇게 해서 이 기둥.

00:26:15.919 --> 00:26:19.811
그리고 아까 갈라진 부분이
너무 안 예쁘다 그러면

00:26:19.911 --> 00:26:25.521
아까 남아있던 달걀로 이렇게
한번 다시 해주세요.

00:26:46.916 --> 00:26:49.786
불 안 달는 쪽에 이렇게 놓을 게요.

00:26:49.886 --> 00:26:54.749
익으면서 계속 육즙이 흐르면서
고기에서 지저분한 게 나오면

00:26:54.849 --> 00:27:00.528
타면서 밑에 달라 불을 수가 있어요.
수시로 이렇게 닦아주셔야 돼요.

00:27:00.628 --> 00:27:09.070
그래서 불 살짝 킬게요, 살짝 켜서
집중적으로 굴려가면서 익혀줄 겁니다.

00:27:18.944 --> 00:27:22.264
아까 들어갔던 앞면이거든요?
앞면입니다.

00:27:22.364 --> 00:27:23.573
이 쪽은 뒷면입니다.

00:27:23.673 --> 00:27:28.655
그래서 제가 앞면을 계속 살려요.

00:28:23.714 --> 00:28:25.989
이쪽 거는 익었습니다.

00:28:26.089 --> 00:28:31.756
내놓을 때도 이 앞면 쪽이
뽕뽕송송하게 이렇게 해 줍니다.

00:28:31.856 --> 00:28:36.789
이게 두꺼워서 잘못하면 가장자리가
안 익어 보이는 게 또 표가 나거든요.

09_갈비찜, 육원전

00:28:36.889 --> 00:28:42.829
그 부분 때문에 꼼꼼하게
잘 익혀 주셔야 돼요.

00:29:51.496 --> 00:29:56.777
이렇게 해서 제가 아까 남은
계란물 묻히는 거예요.

00:30:48.322 --> 00:30:51.159
이렇게 해서.

00:30:52.072 --> 00:30:55.351
지금 이게 앞면입니다.
앞면 이렇게 준비해 놓고요.

00:30:55.451 --> 00:31:02.592
그다음에 갈비찜 이제 마지막 마무리합니다.
갈비찜.

00:31:16.085 --> 00:31:23.377
끓으면 이제 계속 이렇게 아까 닭찜하는
것처럼 똑같이 국물 끼얹어 주는데

00:31:23.477 --> 00:31:27.994
색깔이 좀 안 나고 있다, 사실은
아까 1컵 반에 간장을 넣었기 때문에

00:31:28.094 --> 00:31:31.482
색이 안 날 것 같으면 간장
조금 더 넣으셔도 괜찮아요.

00:31:31.582 --> 00:31:35.109
간장 또 넣어주고, 간장만
들어가면 윤기가 안 나니까

00:31:35.209 --> 00:31:42.262
또 찹 수도 있으니까, 설탕
조금 들어갈게요, 추가로.

00:31:45.570 --> 00:31:49.707
이제 홍고추 들어갈게요, 홍고추.

00:31:49.807 --> 00:31:52.716
그래서 조금 더 끼얹어 줄게요.

00:31:52.816 --> 00:31:56.423
갈비찜도 국물을 같이 곁들여 내시오,
그랬거든요?

00:31:56.523 --> 00:32:01.623
따로 내는 게 아니고 찜이니까 약간
국물이 있어야 한다는 뜻이에요.

00:32:01.723 --> 00:32:05.863
닭찜, 갈비찜, 북어찜 다 똑같아요.

00:32:05.963 --> 00:32:09.124
우리는 메뉴가 어떤거든지
물이 조금씩 나가요.

00:32:09.224 --> 00:32:11.693
오이선도 그렇고 호박선도
그렇고 전부 다 그렇거든요.

00:32:11.793 --> 00:32:14.990
여러분 좀 보시면 아 그렇구나
이렇게 느낄 거예요.

00:32:15.090 --> 00:32:18.579

지금 감자 때문에 제가 막
뒤적거릴 수 없는데,

00:32:18.679 --> 00:32:23.225

여러분이 감자가 너무 많이 익은 것 같으면
꺼내 놓았다가 마지막에 넣으셔도 돼요.

00:32:23.325 --> 00:32:26.168

괜히 이렇게 하다가 감자가
으스러질 수 있거든요.

00:32:26.268 --> 00:32:29.680

그런데 감자는 제가 보니까
다 계절마다 달라요.

00:32:29.780 --> 00:32:34.988

여름에 하지 감자 나올 때는 감자가
익으면서 부스러지는 경우가 있어요.

00:32:35.088 --> 00:32:39.075

그때 조심하셔야 돼요.

00:33:06.356 --> 00:33:13.238

저희 실기는 이렇게 요리하는
과정이나 완성된 이런 메뉴는

00:33:13.338 --> 00:33:18.582

실기는 사람이 채점하잖아요?
실제 사람이 채점하기 때문에,

00:33:18.682 --> 00:33:23.066

어떤 음식이든 조금은
먹음직스러워 보여야 돼요.

00:33:23.166 --> 00:33:29.323

먹음직스럽게 보이려면 갈비찜 같은
경우는 갈색이 좀 나와줘야 하잖아요?

00:33:29.423 --> 00:33:31.907

너무 까매도 여러분이 먹고 싶지 않잖아요?

00:33:32.007 --> 00:33:37.517

너무 하매도 먹고 싶은 마음이 없잖아요?
그래서 좀 적당한 색깔을 내주기 위해서는

00:33:37.617 --> 00:33:41.451

내가 추가로 간장을 더 쓸 수가 있고
설탕을 더 쓸 수가 있어요.

00:33:41.551 --> 00:33:45.107

그래서 어느 것이든지 눈에 딱 가는 게 있어요.
먹음직스럽게 보이는 거.

00:33:45.207 --> 00:33:48.433

물론 이제 그 전에 잘
익었다는 게 가장 중요하지만,

00:33:48.533 --> 00:33:51.916

또 마지막에는 좀 먹음직스럽게
보이게 만들어주는 거.

00:33:52.016 --> 00:33:56.859

그래서 제가 조금씩 더 추가로 썼습니다.
처음보다.

00:33:57.380 --> 00:34:02.590

그런데 이제 예쁘게 담으시면 돼요.

09_갈비찜, 육원전

00:34:19.841 --> 00:34:25.343

칼집 들어간 거 살짝 위에 올렸습니다.

00:35:06.351 --> 00:35:13.520

다 세팅하고 국물을 끼얹으니까 약간
파, 마늘 이런 게 지저분해 보이더라고요.

00:35:13.620 --> 00:35:18.673

그래서 먼저 국물 살짝 끼얹어 줄게요.

00:35:59.431 --> 00:36:02.260

살짝 국물 보입니다.

00:36:02.360 --> 00:36:05.799

그리고 육원전.

00:36:50.913 --> 00:36:54.109

이렇게 해서 육원전하고
갈비찜하고 끝내겠습니다.

00:36:54.134 --> 00:36:55.847

여러분, 수고하셨습니다.